

Cabrida

D.O. Montsant

Variedades: 100% Garnacha. Viña de 60 a 110 años.

Vendimia: Uva preseleccionada y cosechada a mano, en cajas de 20 kg. La vendimia comienza a mediados de septiembre hasta mediados de octubre. Selección posterior en mesa. Uva procedente de las mejores 15 fincas de viñedo viejo, a altitudes de entre 300-550m.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada (24-28°C). Maceración de 30 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en inox. Una pequeña parte se vinifica juntamente con el raspón, para aportar más sensación de frescura al vino. Filtrado suave antes de embotellar (sólo si necesario).

Crianza: Crianza de 12 meses en Foudre francés (3000L), de tostado ligero y medio. Posterior envejecimiento en tanques de acero inoxidable durante 2 meses justo antes de embotellar

Producción: 3500 botellas (75cl.)

Análisis: 14,5 % vol. Alcohol,
4,7 g/l ácido tartárico
<1 g/l azúcar residual

Nota de cata: Rojo rubí de media-baja intensidad. Nariz muy expresiva con notas florales y de hierbas de montaña que le otorgan un perfil fresco y perfumado. En boca, amplio abanico de frutos rojos, fresas, frambuesas... que aportan complejidad por su madurez. Encontramos unos taninos muy suaves con un cuerpo medio y madera muy bien integrada.

Maridaje: La frescura de esta Garnacha hace que este vino sea un perfecto compañero de platos más grasos como el *magret* de pato, los quesos cremosos y los pies de cerdo. Muy recomendable de maridar con risottos de setas y con carne blanca asada.

